



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ: 82.983.032/0001-19
Rua Anita Garibaldi, nº 262 - Bairro: São Luiz - CEP: 88351-410
Brusque - Santa Catarina - Brasil
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

31015.8

Data de Correção: 14/01/2014

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED , CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS , THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE .

WWW.SIEMSEN.COM.BR

INSTRUCTION MANUAL





Mini Band Saw / Mini Sierra para Huesos

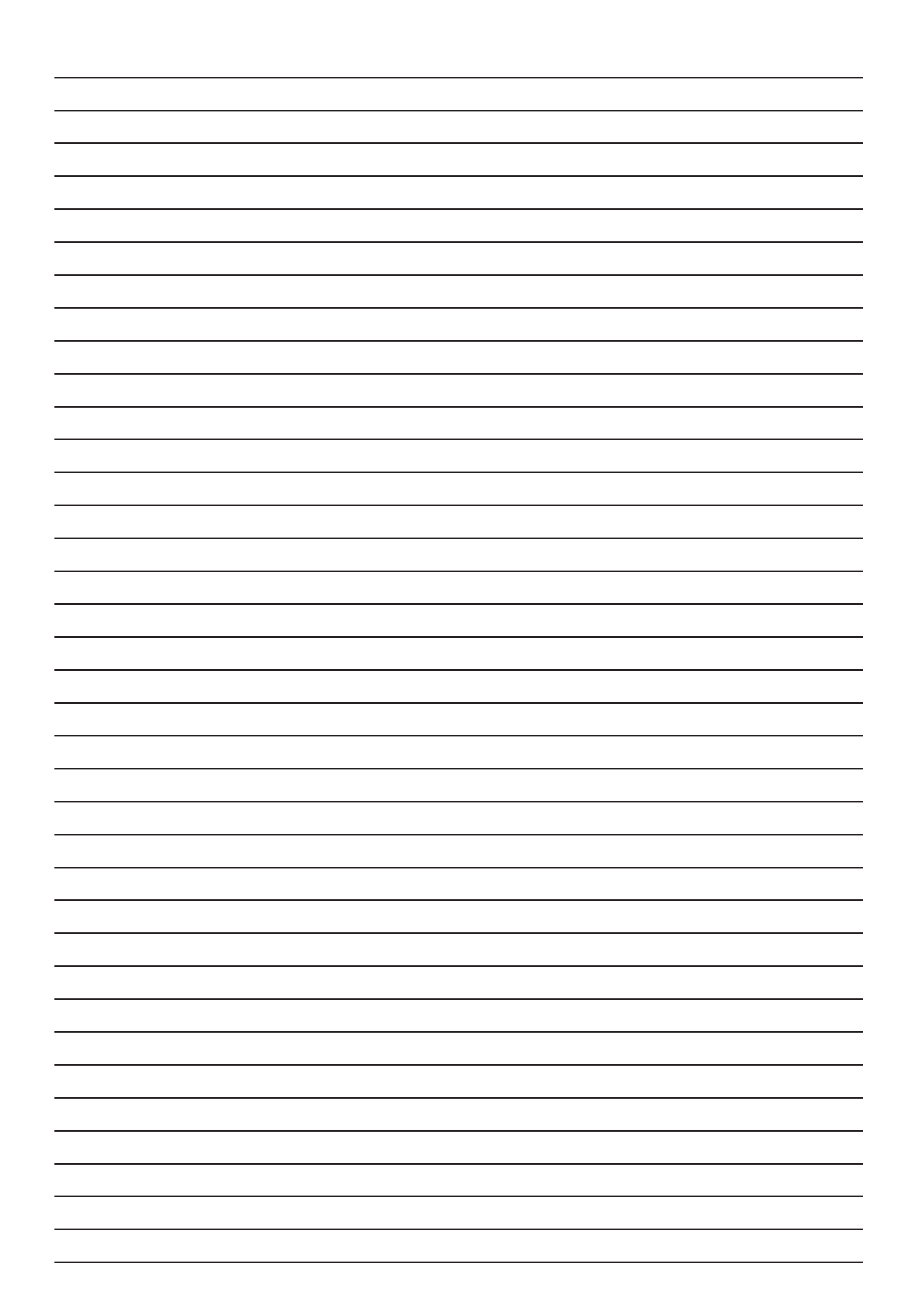
MODEL

MSK/MSKL

INDEX

ENGLISH **3**

ESPAÑOL.. **20**



Registro de Garantía



IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas  **y** SKYMSEN

Información del Usuario

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
305-866-2704

* Persona de Contacto: ____________________

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociado con Restaurante)
- ☐ Bolera
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carniceria
- ☐ Abastecimiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos
- ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cenar en /llevar)
- ☐ Restaurantes (independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Viñedo
- ☐ Clube de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de lá Compañía: ____________________

* Dirección: ____________________

* Ciudad: ____________________

* Estado: ____________________ * Zip Code: ____________________

* Teléfono: ____________________ Fax: ____________________

** E-mail: ____________________

Página Web: ____________________

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: ____________________

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: ____________ * Confirme el úmero de serie: ____________

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí
☐ No

* Comprado em: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: ____________________
Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio. ** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

SUMMARY

1. Introduction 4
1.1 Safety 4
1.2 Main Components 5
1.3 Technical Data 6
2. Installation and Pre-Operation 7
2.1 Installation 7
2.2 Pre Operation 8
3. Operation 9
3.1 Procedure for operation 9
3.2 Cleaning 9
3.3 Cautions with Stainless Steel 10
4.General Safety Practices 11
4.1 Basic Operation Practices 11
4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON 12
4.4 Operation 13
4.5 After Finishing The Work 14
4.6 Maintenance 14
4.7 Advice 14
5 Analysis and Problems Solving 14
5.1 Problems, causes and solutions 14
5.2 Adjustments and Replacement of Components 16
6. General Advices 18
7. Electrical Diagram 19
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 37
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 37

1. Introduction

1.1 Safety

When misused, the Mini Band Saw Models MSK/MSKL is potentially DANGEROUS. Maintenance, cleaning or any other service on this machine must be made only by properly trained technicians and the power plug must be disconnected. For your safety, the following instructions must be followed in order to avoid accidents:

1.1.1 Unplug the machine when you need to remove any removable part during cleaning, maintenance or any other service.

1.1.2 Never make use of any tool or instrument that is not originally part of the machine during any operation.

1.1.3 Never touch the blade #. 06 (Pic.01), even when the machine is off, because it has sharp edges.

1.1.4 Never use water jets directly upon the machine.

1.1.5 Never use clothes with wide sleeves, especially on the wrists during the operation.

1.1.6 Never adjust the Thickness Guide #.12 (Pic.01) with the blade in movement.

1.1.7 Wear steel gloves during operation

1.1.8 Keep your hands away from movable parts.

1.1.9 Never turn the machine on with wet hands, shoes or clothes.

1.1.10 When setting the machine, do not forget to check the grounding.

IMPORTANT
This equipment is not to be used by persons (including children) with any physical or mental inabilities, or without operation experience and knowledge, which can only be acquired by means of instruction and supervision of a security staff.

IMPORTANT
If the Cord is not in good conditions of use, to avoid accidents it must be replaced by the supplier, an authorized technician or someone qualified for the service.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de seis (6) meses desde la fecha de compra por el comprador original/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN y SKYMSEN.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización:
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 14 de Enero 2014.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

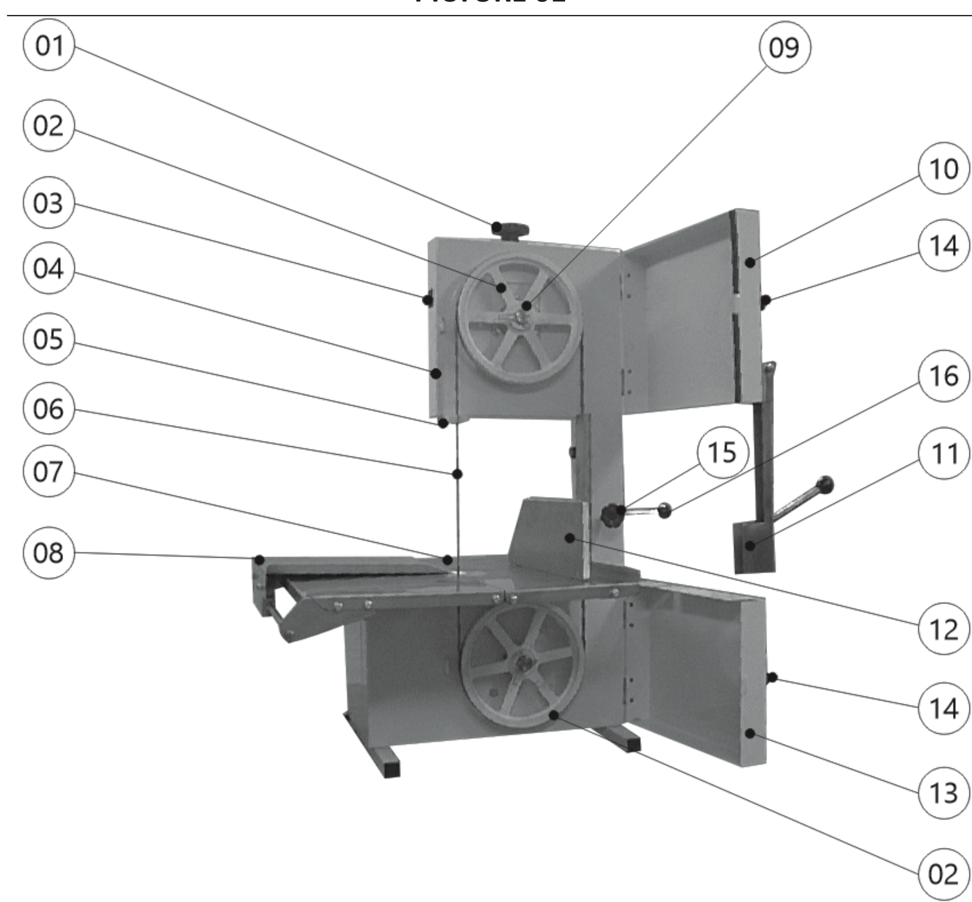
Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSEN** y **SKYMSEN**, accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC (“SKYFOOD”), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente “Productos” ó singularmente “Producto”) son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/ usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

1.2 Main Components

All components of this machine were made of raw materials carefully selected for each function, according to the test patterns and Siemsen experience.

PICTURE 01



01- Handle for blade tension control
02- Wheels
03- ON / OFF Switch
04- Frame
05- Blade Guide
06- Blade
07- Stationary table
08- Sliding table
09- Loop
10- Upper Door
11 – Pusher
12 - Thickness Guide
13 – Lower Door
14 – Door Handle
15 – Thickness Guide Handle
16 – Spherical handle thickness guide

PICTURE 02



1.3 Technical Data

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	MSK	MSKL
Voltage	V	110 or 220	110 or 220
Frequency	Hz	50 or 60	50 or 60
Power Rating	Hp	0,5	0,75
Consuption	kW.h	0,37	0,55
Height	in	36 7/16”	36 7/16”
Width	in	23 5/8”	23 5/8”
Depth	in	22 7/8”	22 7/8”
Net Weight	lb	78	78
Gross Weight	lb	123	123
Cutting Width	in	8 1/2”	8 1/2”
Cutting Height	in	9 7/8”	9 7/8”

Warranty Registration

Skyfood Equipment LLC

IMPORTANT:
Only for products of the trademark: Fleetwood by Skymsen **and** SKYMSEN

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

User Details

* Contact Person: ______

* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn’t serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Stadiums / Coliseum
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional)

* Company Name: ______

* Address: ______

* City: ______

* State: ______ * Zip Code: ______

* Phone: ______ Fax: ______

** E-mail: ______

Web page: ______

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: ______

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: ______ * Confirm Serial Number: ______

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: ______
Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSEN and SKYMSEN brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on January 14th, 2014.

2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

The Mini Band Saw must be installed onto a steady working surface,with a 33 ½" inches height. Verify if the voltage of the power point it will be connected to, is 110V.

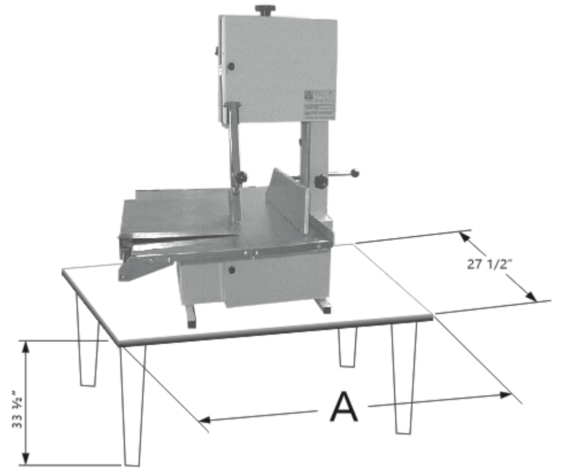
The cord plug has two flat pins and one round, this last one is ground.

It is mandatory the three pins to be duly connected before to start the machine .

PICTURE 03

A = 27 1/2" (Without Cutting Regulator)

A = 47 3/8" (with Cutting Regulator)

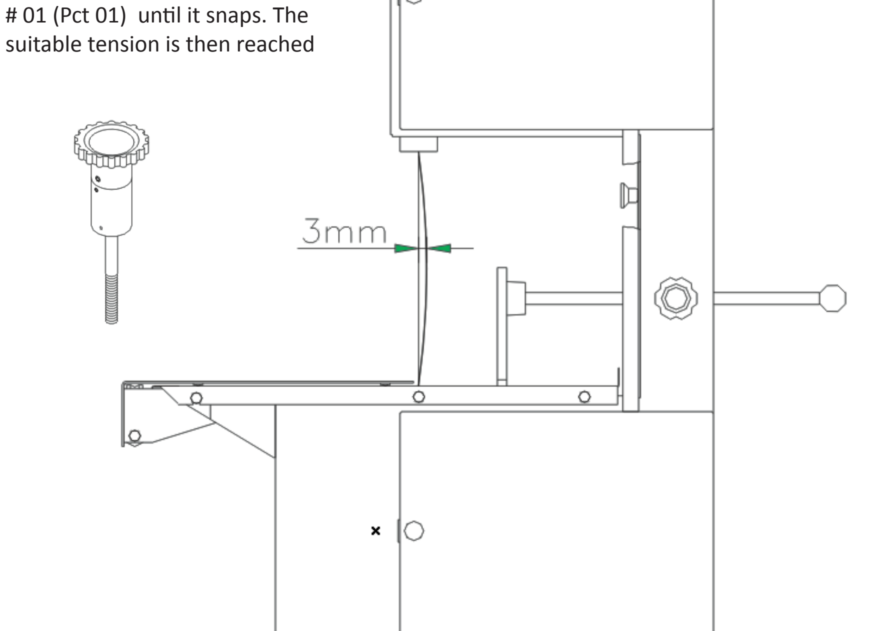


2.2 Pre Operation

IMPORTANT
Before to operate ,make sure the blade is set with the correct tension , by rotating the Handle #.01 (Pic.01) clockwise. Use the drawing below to identify the correct tension of the blade.

PICTURE 04

The saw is equipped with a blade tension control. Turn the handle # 01 (Pct 01) until it snaps. The suitable tension is then reached



Check if the Mini Band Saw is firm on its position. Before using it, all the parts in contact with the product must be cleaned with water and neutral soap. In order to easily remove the movable parts of the equipment, read carefully item (3.2 Cleaning).

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

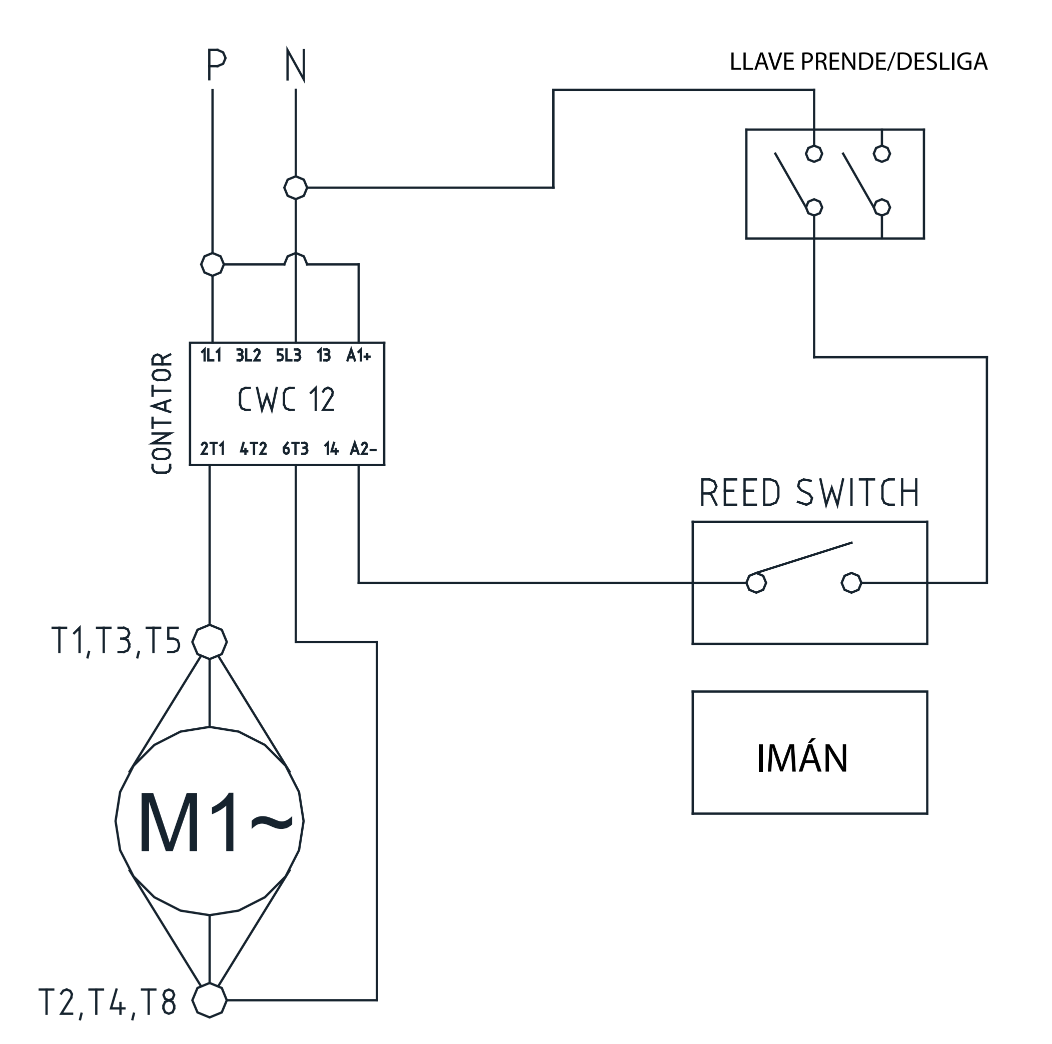
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen
(18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped,

7. Diagrama Eléctrico



3. Operation

3.1 Procedure for operation

IMPORTANT
Under no circumstances put your hands towards the blade to pushl the product to be cut. For your safety, wear steel gloves.

With the machine turned off, adjust the Thickness Guide #.12 (Pic.01).

To operate the Mini Band Saw, activate the ON / OFF Switch #.03 (Pic.01).

Place the product to be processed upon the Sliding Table #.08 (Pic.01),

Push the sliding Table towards the blade #.06 (Pic.01) .

When returning take care to avoid the product to touch the blade back side (flat side) such preventing the blade from getting out of the wheels

It is possible to cut the meat using only the stationary table.

SIEMSEN HINT
To have an easy sliding movement of the meat on the stationary table spray a litle water on the table .

3.2 Cleaning

To clean the machine, firstly disconnect it from the power point. All the parts that have contact with the meat must be cleaned.

Find below the description of the procedure to take down the removable parts:

3.2.1 - To remove the Door:
Open the Doors and lift them # 10 and # 13 (Pic 01) .

3.2.2 - To remove the blade:
Loosen the blade by rotating the handle #.01 (Pic.01) counter clockwise and remove it from the upper and lower wheels.

3.2.3 - To remove the wheels
Take off the loops # 09 (Pic.01) from the wheels and remove the wheels pulling them towards the front side of saw .

3.2.4 – Wash all the parts with hot water and soap, drying them afterwards.

3.2.5 – Never use hard and sharp objects, such as: knifes, hooks and others, to clean pieces of meat stuck to the machine. Use a plastic brush to make such cleaning.

3.2.6 To assemble the parts proceed as indicated above in the reversal mode .

3.3 Cautions with Stainless Steel

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT
Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel:

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:
Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react

Gire la manipula de fijación No.16 (Foto 01) en el sentido anti-horario para poder mover el Regulador de Corte para la izquierda o para la derecha conforme lla distancia que Usted desea dejar desde el Regulador hasta la hoja.

Después de ajustado gire la manipula de fijación No.16 (Foto 01) en el sentido horario para fijar el Regulador de Corte en la posición deseada.

6. Consejos Generales

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

5.2.2 Ajuste del Cojinete Superior No.03 (Foto 06):

El propósito de este ajuste es centralizar la hoja en el volante y evitar que la misma salte afuera de el.

Primero desconecte la maquina de la red eléctrica. Después afloje la hoja No.06 (Foto 01) girando el manipulo No.01 (Foto 01) en el sentido anti-horario.

Retire la tapa trasera superior removiendo los tornillos con un destornillador. Afloje las tres tuercas No. 01 (Foto 06) usando una llave de tuerca de 10mm.

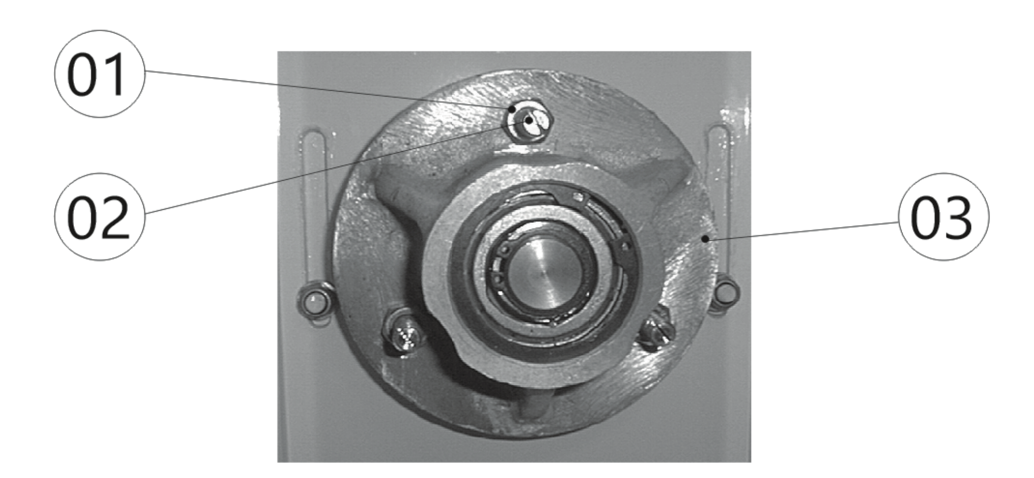
Usando un destornillador gire el tornillo superior No.02 (Foto 06) ¼ de giro en el sentido anti-horario si la lamina estuviera desplazada para adelante o gire el tornillo superior No.02 (Foto 06) ¼ de giro en el sentido horario si la lamina estuviera desplazada para tras.

Apriete las tres tuercas No.01 (Foto 06) previamente aflojadas.

Calibre la tensión de la hoja como explicado en Pre-Operación , ítem 2.2 .

Gire el volante con las manos para averiguar si la hoja esta centralizada en el volante. Si ella no está centralizada, continúe girando el volante hasta que la hoja se centralice .

FOTO 06



5.2.3 Ajuste Del Regulador de Corte:
El Regulador de Corte No.12 (Foto 01) (opcional) fu desarrollado para proveer cortes con el mismo espesor y también para proteger el usuario de accidentes.

Para ajustar el Regulador de Corte:

contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:
Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4.General Safety Practices

IMPORTANT
If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The machine has to be delivered to the operator in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands , wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the

command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if the sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT modify original characteristics of the machine.

DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

READ CAREFULLY AND WITH ATTENTION THE SAFETY OR OPERATION INSTRUCTIONS LABELS DISPLAYED ON THE MACHINE, AS WELL AS THE INSTRUCTION MANUAL AND THE TECHNICAL CHARACTERISTICS WRITTEN INSIDE.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

5.2 AJUSTE Y SUBSTITUICIÓN DE COMPONENTES

5.2.1 Correa de transmisión

Para garantizar un buen funcionamiento de la maquina y una vida longa de las correas , estas deben estar bien reguladas . Caso se queden flojas , las correas iran patinar durante la operación .

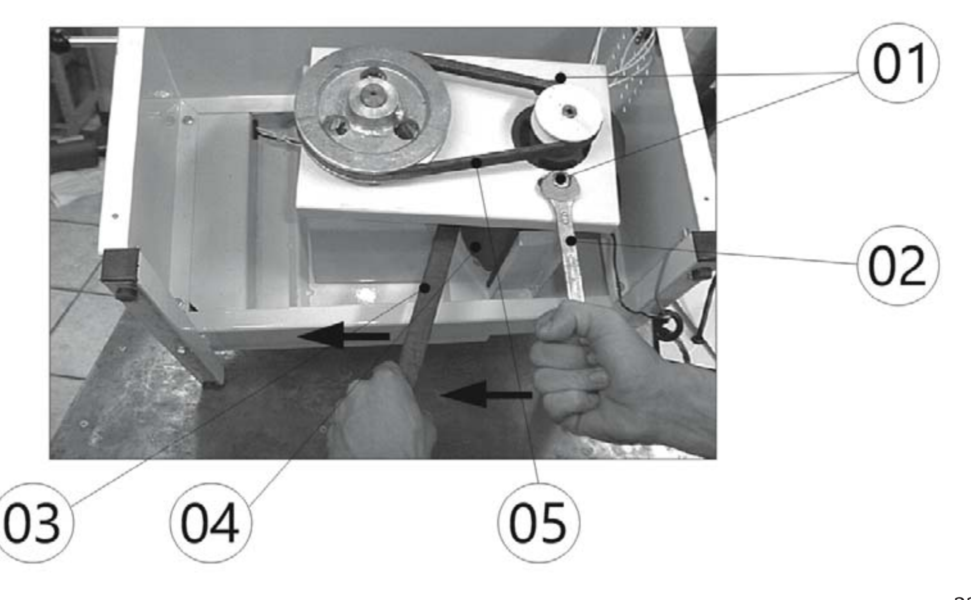
También debe se cuidar para que ellas no trabajen bajo demasiada tensión , pues en esta condición causarán desgaste prematuro en los rodamientos .

Para el ajuste de las correas procedase como sigue :

OBSERVACIÓN
Al hacer el ajuste de las correas , verifique también el alineamiento de las poleas .

Con un destornillador , saque los tornillos que fijan la tapa trasera inferior y retírela , para tener acceso a las poleas . Usando una llave de tuerca (9/16") No. 02 (Foto 05) afloje los tornillos No.01 (Foto 05) girándolos en sentido anti-horario . En seguida con el auxilio de una palanca de madera No.03 (Foto 05) , empuje el motor en el sentido que provoque una mayor tensión de las Correas No. 05 (Foto 05) , después apriete los tornillos No.01 (Foto 05) .

FOTO 05



5. Problemas, Causas e Soluciones

Las Mini Sierras (Mod MSK y MSKL) , fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento , debido al desgaste natural causado por su uso .

Caso haya algún problema con su maquina , verifique la Tabla 02 abajo , donde están indicadas algunas soluciones recomendadas .

* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La maquina no liga	La maquina esta desconectada de la red eléctrica Falta de energia eléctrica	Ligue el cable eléctrico de la maquina en la red eléctrica Averigue si hay energia eléctrica
Olor de quemado ó humo	Problema con el motor o otros circuitos eléctricos	Llame a su revendedor
Dificultades en el corte del producto	Hoja o volante sucio Hoja fuera del centro de los volantes	Hacer limpieza de acuerdo con item 3.2 Hacer ajuste en el cojinete superior de acuerdo con item 5.2.2 deste manual, o en casos mas graves llame a su revendedor
La maquina liga, pero cuando el producto entra en contacto con la hoja, la misma para o giro en baja rotación	Hoja partindo sobre el volante Hoja soldada de forma incorrecta	Ajuste la tensión de la correa de acuerdo con el item 5.2 Haga la calibración de la hoja de acuerdo con el item 2.2
Hoja se rompe seguidamente	Hoja o volante sucio Volantes con defectos	Hacer limpieza de acuerdo con item 3.2 Llame a su revendedor

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

Oil reservoir has to be full up to the required level as indicated. Check level and add oil if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.

Never touch turning parts with your hands or in any other way.

NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine. Never clean the machine unless it has come to a complete stop. Put all components back to their functional positions before turning it ON again. Check level of oil. DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
Always unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5 Analysis and Problems Solving

5.1 Problems, causes and solutions

The Mini Band Saw were designed to operate with minimum maintenance. However, some irregularities may occur during its operation, due to the natural wear out caused by the equipment use.

If there is any problem with your machine, check the Table-02 bellow, where you will find some possible solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente .

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo , que pueda tocar cualquier parte de la maquina , pues el mismo podría causar serios accidentes . Amarrelo para arriba y para atrás , o cubralo con un pañuelo .

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina .

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera , partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina . Para tanto , deslíguela físicamente del soquete .

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares , antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa . DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN .

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo .

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina .

IMPORTANTE :
Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina . Certifiquese que entendió correctamente todas las informaciones . En caso de duda , consulte su superior o el Revendedor .

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado , pueden provocar choques eléctricos . Antes de usarlos verifique sus condiciones .

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro .

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto .

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina , debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida .

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos .

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas , NO coloque los dedos entre las correas y las poleas .

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina , con relación a ruidos anormales .

Verifique la tensión de las correas , y sustituya el conjunto , caso alguna correa o polea tenga desgaste . Al verificar la tensión de las correas , NO coloque los dedos entre la s correas y poleas.

TABLE 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not turn ON	Machine is not connected to a power point Power outage	Connect the electric cable to the power point Check if there is electric power
Burnt smell or smoke	Problem on the internal or external electric circuit of the machine	Call Technical Assistance
The machine turns on, but when the product gets in contact with the blade, it stops or spins in low rotation	Skidding belt Innapropriate blade tension	Adjust tension of belt Calibrate the blade according to description on 2.2 Pre Operation
Blade tears frequently	Dirt on blade or flywheels Defective flywheels	Calibrate the blade according to description on 2.2 Pre Operation Call Technical Assistance
Strange noises	Skidding blade Faulty ball bearings	Call Technical Assistance Change the blade
Difficulty to cut the product	Incorrect blade welding Dirt on blade or flywheels Blade out of center	Do the cleaning according to item (3.2 Cleaning) Calibrate the blade according to description on 2.2 Pre Operation Adjust the upper bearing according to item 5.2.2 of this manual or, in a more serious case, call a Technical Assistance.

5.2 Adjustments and Replacement of Components

5.2.1 – Belt

To obtain longer life for the belt and a good performance of the machine, the belt must be perfectly adjusted. In case it is loose, it will skid during operation.

Be careful not to over stretch the belts, because it may cause premature wearing of ball bearings.

To adjust the belt, proceed by following the instructions below:

NOTE
When adjusting the belts, check for perfect alignment of the pulleys.

Remove the lower rear lid, by releasing the screws with a screw driver .

Sing a 9/16 spanner # 02 (Pict 05) loosen the screws # 01 (Pct. 05) turning them counter clockwise

Then, using a wood lever # 03 (Pct. 05) , dislocate the motor #.04 (Pic.05) in order to stretch the belts # 05 (Pct.05) and then retighten the nuts #.01 (Pic.05)

5.2.2 – Upper Bearing Adjustment

The adjustment of the Upper Bearing #03 (Pct. 06) is made in order to centralize the blade on the wheel, and to prevent it from skipping.

To adjust the Upper Bearing, proceed according to description below, keeping the machine disconnected from the power line:

·Loosen the Blade #.06 (Pic.01) turning the Handle # 01 (Pct.01) counter clockwise .

·Take out the upper rear lid, removing the Screws using a screw driver .

·Loosen the three nuts #.01 (Pic.06) with a 10 mm spanner.

·Using a screw driver, rotate the screw #. 02 (Pic. 06) ¼ of a turn anti-clockwise, if te blade is dislocated to the front. If the blade is dislocated to the back, rotate the Screw ¼ of a turn clockwise.

·Tighten the three nuts #.01 (Pic.06), previously loosen.,

o ropas mojadas . No obedecer esta recomendación , también podrá provocar choques eléctricos , o hasta la muerte de una persona .

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga/desliga debe ser bien conocido , para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla .

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica .

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas .

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso . Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio .

Antes de accionar cualquier comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas , etc.) verifique siempre si el comando es el correcto , o en caso de dudas , consulte este Manual .

Nunca toque ni accione un comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas etc.) por acaso .

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas , señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación . La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida .

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica , desligue inmediatamente la llave liga/desliga.

Use solamente óleos lubrificantes o grasas recomendadas o equivalentes .

Evite choques mecánicos , ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento .

Evite que agua , suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina .

NO ALTERE las características originales de la maquina .

NO SUCIE , RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN . Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano .

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA , ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

Uso de abrasivos:
Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:
Polvos, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

IMPORTANTE
Coloque Vaselina en el hueco de los volantes a cada 15 días. Observe la posición de la hoja para no haber inversión. Los dientes deberán quedarse para el lado de adelante de la maquina, con la inclinación para bajo.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE
En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas , así como aquellos que serán responsables por su manutención .

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso , al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor . El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados , después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL .

4.1 Practicas Básicas de Operación

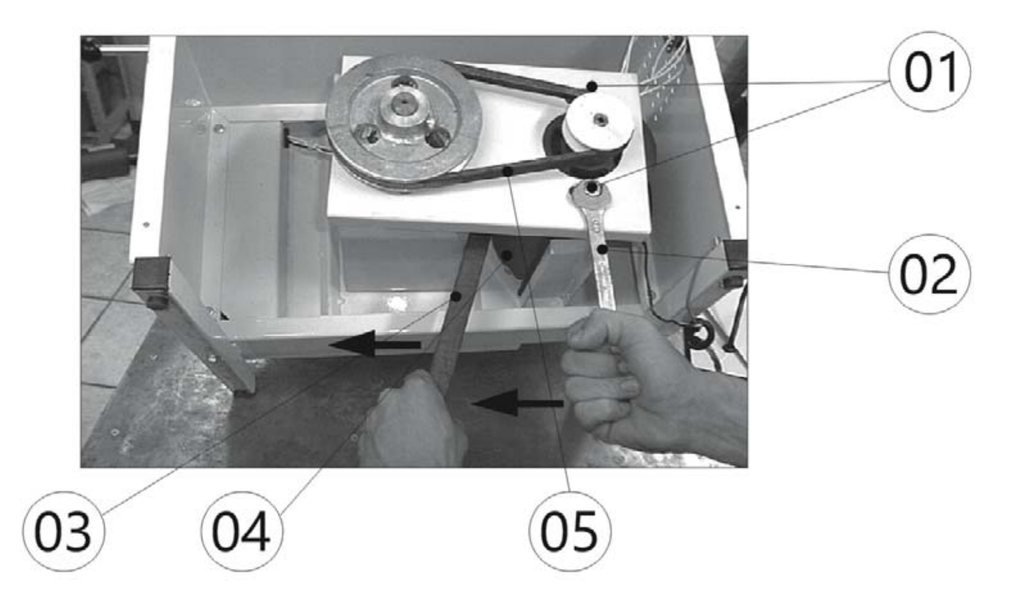
4.1.1 Peligros
Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes . Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos , o hasta la muerte de una persona .

Nunca toque un comando manual (botón , llave eléctrica , etc.) con las manos , zapatos

·Adjust the blade according to description on item .2.2 Pre - Operation

·Manually rotate the Wheel and check if the Blade is centered on it. Proceed like this until the blade is centered.

PICTURE 06



5.2.3 – Thickness Adjustment

The Thickness Guide # 12 (Pct 01) was developed to help user on cutting and to improve safety. Its main function is to provide cuts with the same thickness.

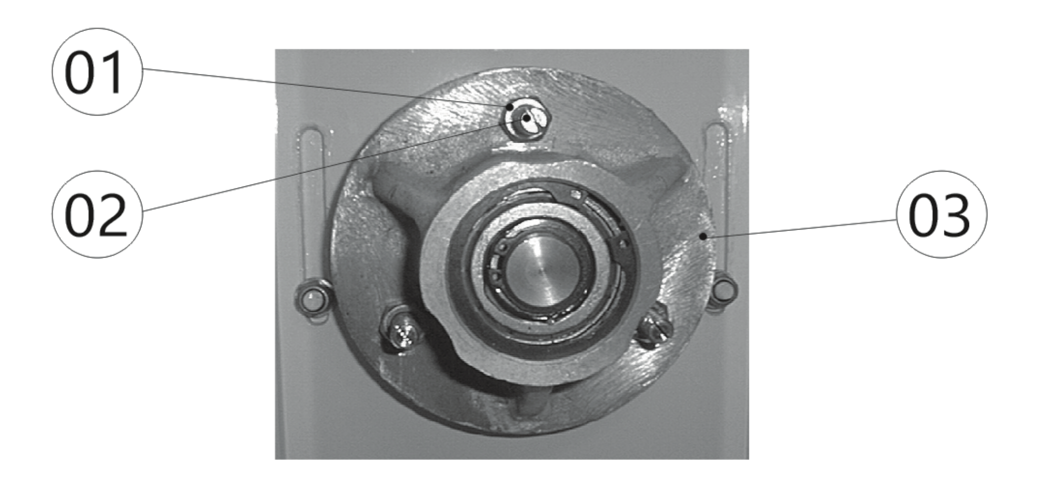
To adjust the Thickness Guide, follow the procedures below:

·Rotate theThickness Guide handle #.12 (Pic.01) anti-clockwise to move the Thickness Guide.

·Using the thickness guidel handle #15 (Pic.01), move the Thickness Guide horizontally upon the Stationary Table #.07 (Pic.01), increasing or decreasing the distance between the Thickness Guide and the Blade, according to your necessity.

·Rotate the thickness guide handle # 15 (Pic.01) clockwise to lock the Thickness Guide on the desired position.

PICTURE 07



6. General Advices

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

3.2.5 Lave todas las partes con agua caliente y jabón, secándolas en seguida.

3.2.6 Nunca use herramientas como: cuchillas, tenedores, ganchos, o otros para remover residuos de carne de la maquina . Para hacer eso use un cepillo de plástico.

3.2.7 Remonte los componentes siguiendo los pasos arriba inversamente. These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

3.3 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “corrosión”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, se debe enjugar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremamente importantes para evitar el aparecimiento de huellas o corrosiones.

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, acido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

3. Operación

3.1 Procedimiento para la operación

IMPORTANTE
Nunca coloque su mano en la dirección de la hoja para empujar el producto a ser cortado. Para su mayor seguridad use guantes de acero.

Con la maquina desligada, ajuste el Regulador de corte (opcional) No.12.

Ligue la maquina colocando la llave Liga/Desliga No. 03 en la posición Liga.

Coloque el producto a ser procesado sobre la mesa fija No.07 o sobre la Mesa Movible (opcional) No.08, empujandolo en dirección de la hoja No.06 . El producto debe estar en contacto con Regulador de Corte No. 12 (opcional) para mantener el espesor deseado de la tajada .

Después del corte de una tajada , al traer de vuelta el producto , cuide para que no toque la parte de atrás de la hoja , para evitar que la hoja salga del volante .

Al usar la mesa fija , para facilitar el deslice del producto esparce un poco de agua sobre la mesa .

Sugerencia Siemsen.
Al usar la mesa fija , para facilitar el deslice del producto esparcer un poco de agua sobre la mesa .

3.2 Limpieza

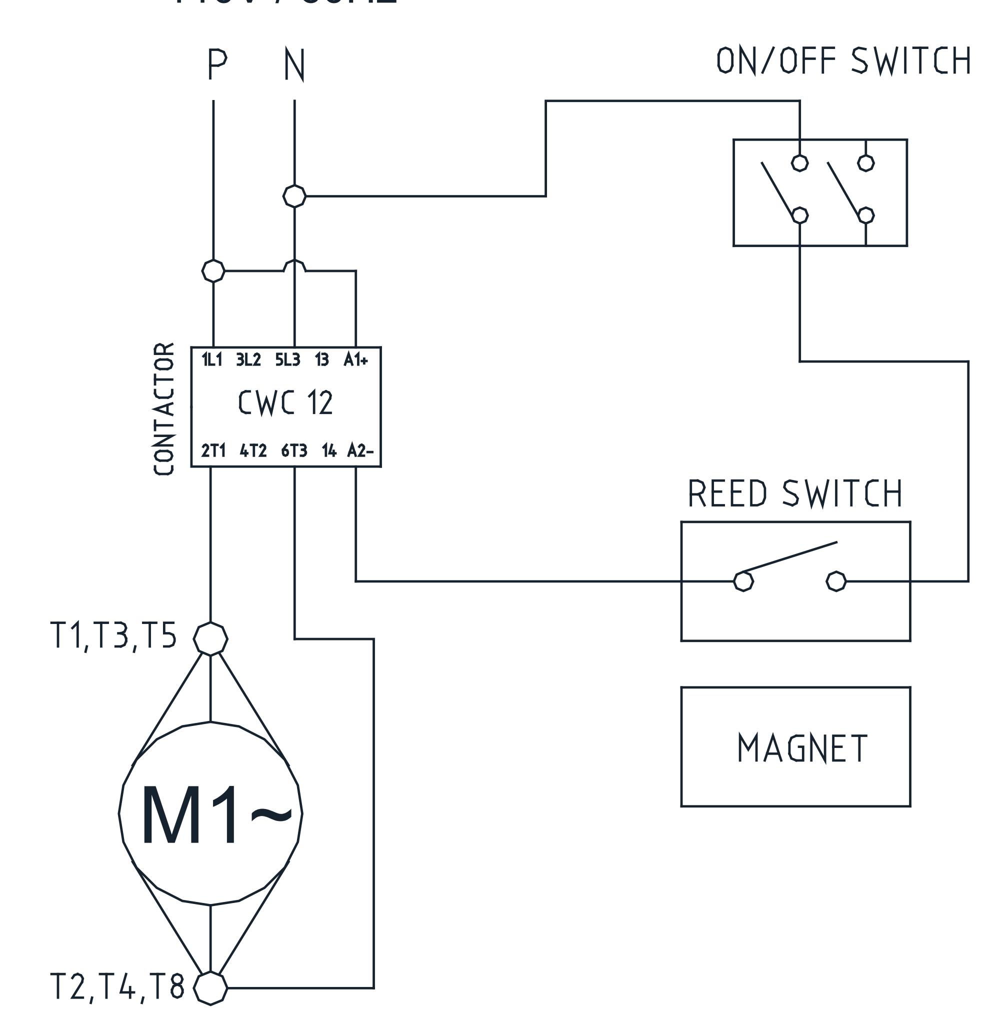
Para hacer la limpieza desligue la maquina y desconectela de la red eléctrica. Todas las partes que entren en contacto con la carne deben ser limpias .

3.2.1 Abra la puerta superior No.10 (Foto 01) y la Puerta Inferior No. 13 (Foto 01) tirando horizontalmente la manipula No. 15 (Foto 01) .

3.2.2 Afloje la hoja girando la manipula de control de tensión No.01 (Foto 01) en el sentido anti-horario, después tirela de los volantes superior y inferior .

3.2.4 Retire el volante superior y inferior No.02, para eso es necesario sacar el clavillo traba No.09 que está el la frente de los volantes.

7. Electrical Diagram



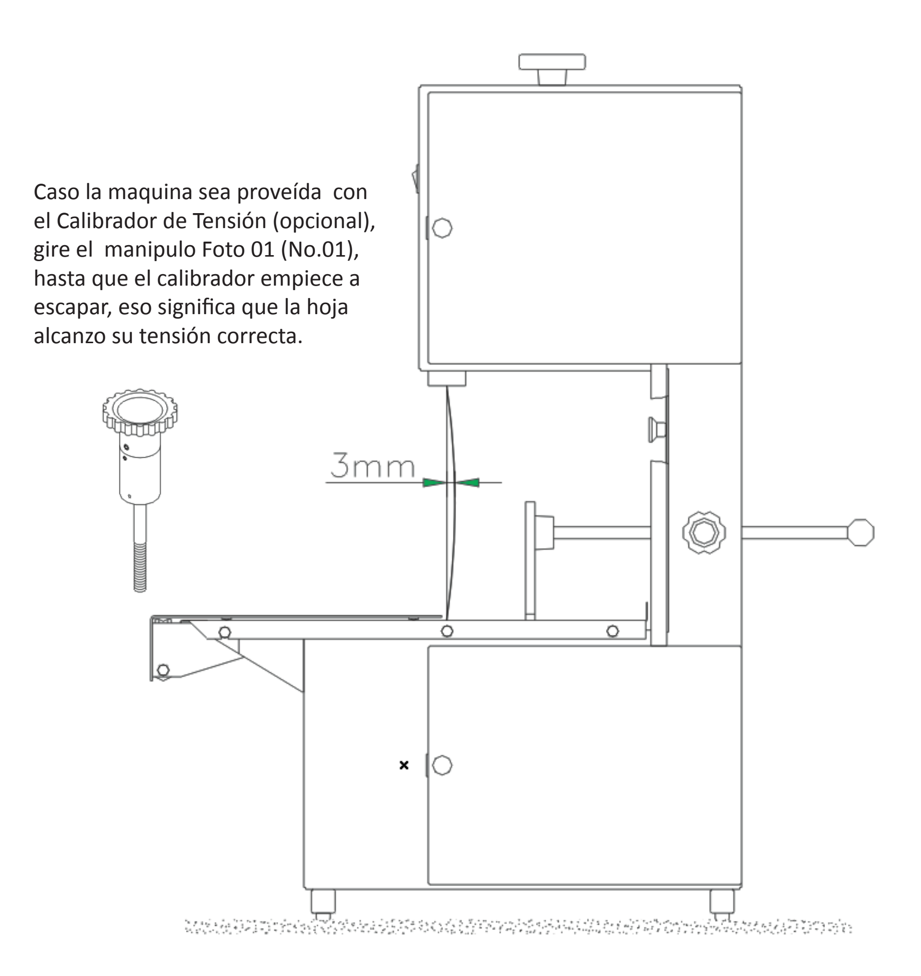
INDICE

1. Introducción 21
1.1 Seguridad 21
1.2 Principales Componentes 22
1.3 Caracteristicas Tecnicas 23
2. Instalación y Pre Operación 24
2.1 Installación 24
2.2 Pre Operación 25
3. Operación 26
3.1 Procedimiento para la operación 26
3.2 Limpieza 26
4. Nociones Generales de Seguridad 28
4.1 Practicas Básicas de Operación 28
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina 30
4.3 Inspección de Rutina 30
4.4 Operación 31
4.5 Después de Terminar el Trabajo 31
4.6 Manutención 31
4.7 Avisos 31
5. Problemas, Causas e Soluciones 32
5.2 AJUSTE Y SUBSTITUICIÓN DE COMPONENTES 33
6. Consejos Generales 35
7. Diagrama Eléctrico 36
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO 40
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD 40

2.2 Pre Operación

IMPORTANTE
La hoja debe estar bien calibrada. Use la manipula No.01 (Foto 01) girandola en el sentido horario para lograr la tensión correcta de la hoja. Utilice el dibujo abajo para identificar aparentemente la tensión correcta de la hoja , antes de ligarla .

FOTO 04



Caso la maquina sea proveída con el Calibrador de Tensión (opcional), gire el manipulo Foto 01 (No.01), hasta que el calibrador empiece a escapar, eso significa que la hoja alcanzo su tensión correcta.

Verifique si la maquina está firme, no debe ser permitido ningún movimiento sobre la superficie de soporte. Antes del uso, la hoja , los volantes y las puertas deben ser limpias con agua y jabón neutro . Para auxiliarlo a retirar las partes removibles , favor leer el ítem 3.2 (pag. 06) LIMPIEZA .

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Installación

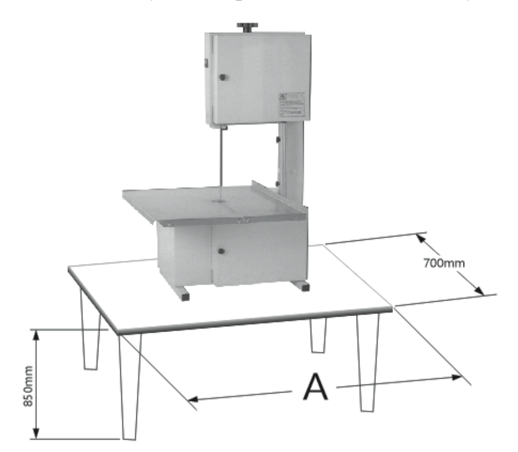
Las Mini Sierras para Huesos deben ser instaladas sobre una superficie estable, con una altura preferencial de 850mm. Verifique el voltaje de la maquina. El voltaje del motor debe ser el mismo que lo de la red eléctrica, caso necesario ajuste el voltaje con la llave selectora de voltaje No. 14 (Foto - 01) . Atierre la maquina correctamente.

El cable de alimentación posee un enchufe con dos pernos planos y uno redondo, este ultimo es tierra . Es obligatorio que los tres estén debidamente conectados antes de usar el equipo .

FOTO 03

A = 1200mm (Con regulador de Corte)

A = 700mm (Sin regulador de Corte)



1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usada incorrectamente , la Sierra para Huesos (Mod. MSK y MSKL) es una maquina potencialmente PELIGROSA . La manutención , la limpieza o otra cualquier actividad de servicio , solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas , y con la maquina desconectada de la red eléctrica .

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes :

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte removible , para hacer la limpieza , la manutención o otro cualquier servicio.

1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación .

1.1.3 Nunca toque la hoja No.6 (Foto 01), mismo con la maquina desligada, pues la misma posee un lado cortante.

1.1.4 Nunca ajuste el Regulador de Corte No.12 (Foto 01), con la hoja en movimiento.

1.1.5 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina .

1.1.6 Nunca use ropas con mangas anchas , principalmente en los puños , durante la operación .

1.1.7 Use guantes de acero durante la operación.

1.1.8 Mantenga las manos lejos de las partes movibles.

1.1.9 Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

1.1.10 Nunca ligue la maquina con una de sus puertas abiertas .

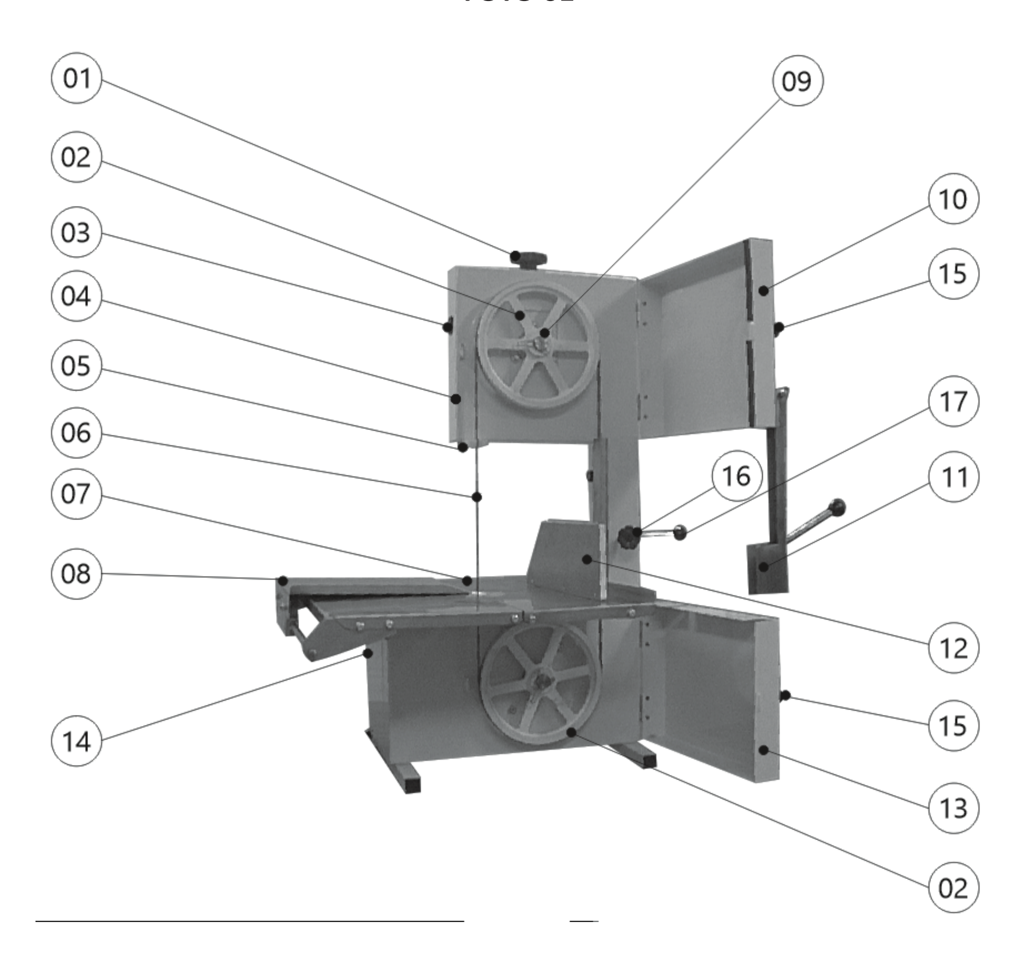
1.1.11 Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tiera .Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridad suya y del equipo .



1.2 Principales Componentes

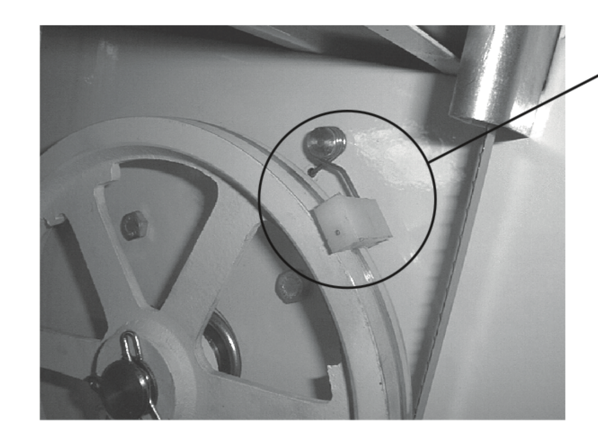
Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función , dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN .

FOTO 01



01 Manipula de control de tensión de la hoja
02 Volante - diámetro 225
03 Llave Liga/Desliga
04 Estructura05 Guía de la hoja
06 Hoja (Ancho ½")
07 Mesa Fija
08 Mesa Movible Completa (opcional)
09 Clavillo Traba
10 Puerta Superior
11 Empujador Completo (opcional)
12 Regulador de Corte Completo (opcional)
13 Puerta Inferior
14 Llave selectora de voltaje
15 Manipula de las puertas
16 Manipula de fijación del Regulador de Corte
17 Esfera

FOTO 02



1.3 Caracteristicas Tecnicas

TABLA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	MSK	MSKL
Voltaje	V	110 or 220	110 or 220
Frecuencia	Hz	50 or 60	50 or 60
Potencia	CV	0,5	0,75
Consumo	kW.h	0,37	0,55
Altura	mm	930	930
Ancho	mm	650	650
Profundidad	mm	600	600
Peso Neto	kg	43	43
Peso Bruto	kg	52	52
Ancho de corte	mm	215	215
Altura de corte	mm	250	250